

Tajín de Sardinas



Ingredientes

Para el tajín de sardinas

Limon: 1 Unidad

Menta: A gusto

Tomates: 5 Unidades

Perejil: 1 Manojó

Aceite de oliva virgen: A gusto

Cilantro: 1 Manojó

Ajo: 1 Diente

Sardinas: 750 g

Para la decoración

Menta fresca picada: Cantidad necesaria

Zumo de limón: 1 Chorrito

Ralladura de limón: Cantidad deseada

Para la salsa chermoula

Ajo: 2 Dientes

Jengibre fresco: 5 g

Pimentón Ahumado: 10 g

Ralladura de limón: Cantidad deseada

Jugo de Limón: 1 Chorrito

Perejil fresco picado: 10 g

Preparación de la Receta

- Limpiar bien las sardinas y cortar el *tomate* en rodajas.
- En el Tajín (recipiente de barro), colocar los tomates con aceite
- Disminuir el fuego e incorporar el *ajo* y el *perejil* picados
- Incorporar también las sardinas cortadas en filetes.

Para preparar la salsa Chermoula

simplemente mezclar todos sus ingredientes bien picados y verter en el Tajín

- N.
- Cocinar a fuego lento con la tapa puesta, alrededor de 15 minutos
- Cuando esté listo y la salsa se reduzca, echarle por encima la *menta* picada, un chorrito de *jugo de limón* y la ralladura.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tajin-de-sardinas>